



Ficha Técnica

PRODUTO: PÃO SEMI ITALIANO

Proponente:	Grano Nicoletti Com Alim Ltda Av Carlos Ferreira Endres 1159 Guarulhos – SP CNPJ:20.217.327/0001-08
Fabricante:	Grano Nicoletti Com Alim Ltda Av Carlos Ferreira Endres 1159 Guarulhos – SP CNPJ:20.217.327/0001-08

Características Gerais

Embalagem primária	Saco de poliéster coextrusado
Embalagem secundária	Sacos plásticos
Peso Bruto Unitário	5,1 Kg
Peso Líquido Unitário	5 Kg
Prazo de Validade	120 dias
Produto dispensado de Registro	Conforme resolução de nº 23 de 15/03/2000.
Temperatura de Armazenamento	Temperatura Ambiente
Conservação	Conservar em temperatura ambiente, ao abrigo de sol, em local fresco e seco.

Ingredientes:

Farinha enriquecida com ferro e ácido fólico, sal, Extrato de malte, lecitina de soja, sal, fibra de trigo, extrato de malte, esteroil 2 lactil lactato de , sorbitana, polioxietileno, ácido láctico, melhorador de farinha ácido ascórbico **CONTÉM GLÚTEM**

ALÉRGICOS: CONTÉM DERIVADOS DE TRIGO. PODE CONTER OVO, CENTEIO, CEVADA, AVEIA E DERIVADO DE SOJA.

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL

Porções por embalagem: 140

Porção: 50g (1 Unidade)

	100 g**	50 g	%VD*
Valor energético (kcal)	268	134	7
Carboidratos (g)	52	26	9
Açúcares totais (g)	8.9	4.5	
Açúcares adicionados (g)	8.3	4.2	8
Proteínas (g)	7.4	3.7	7
Gorduras Totais (g)	3.3	1.7	3
Gorduras Saturadas (g)	0.4	0.2	1
Gorduras trans (g)	0	0	0
Fibras alimentares (g)	1.7	0.9	4
Sódio (mg)	421	211	11

*Percentual de valores diários fornecidos pela porção.

**No alimento pronto para o consumo.



ESPONJA : 100 G fermento fresco, 2,7 água gelada, 5kg mistura para pão italiano.

REFORÇO: 400 ml água gelada, 1kg Pão Italiano.

PREPARO ESPONJA: 1- Colocar o fermento a mistura Pão Italiano na masseira e acrescentar água gelada aos poucos e misturar em baixa velocidade durante 5 a 6 minutos deixar crescer 1 hora. **REFORÇO:** Colocar a esponja na masseira junto com 1 kg da mistura italiano e 400 ml água gelada bater velocidade alta até alcançar ponto de véu. 2- Dividir a massa nos tamanhos desejados. 3- Bolear e cobrir com plástico. 4- Descançar por 1 hora e rebolear novamente. 5- Colocar em assadeiras. 6- Fermentar de 2 a 3 horas e cortar nos tamanhos desejados. 7- Fomear com vapor, em forno lastro a 200°C e forno turbo de 150 a 170°C.

Informações sobre o responsável técnico

Nome	Tiago Aristeu Oliveira de Sousa
Cargo	Responsável Técnico
Habilitação	Biomédico Sanitarista
Nº registro no órgão de habilitação	CRBM 23145

